



술, 우리 주변에서 쉽게 접할 수 있는 술. 이 술이라는 말에는 어떤 뜻이 내포되어 있을까? 현재 우리가 사용하고 있는 술이라는 말은 본래 ‘수불’이라고 불렸다고 한다. 물과 불! 우리 선조들은 술을 빚는 과정에서 효모가 생성하는 이산화탄소에 의해 술덧(술밑) 표면에 거품이 생기는 현상을 보고는 물에 불이 붙어서 부글부글 끓어오르는 것으로 생각하고 ‘수불’이라고 표현한 것 같다. 어찌 보면 비약적인 해석일 수 있으나 우리 선조들이 말 속에 과학 현상을 잘 표현한 것이라 할 수도 있다.

술의 한자어인 주(酒)는 물 수(水)자와 본래 술을 뜻하는 유(酉)자가 합쳐진 것으로 ‘물이 익은 것’이라는 뜻이 내포되어 술이 만들어지는 현상을 표현한 것이라면, 술이라는 말은 효모에 의해 술이 만들어지는 과정의 일부를 과학적으로 표현한 말이라고 할 수 있다. 또 이 말 속에는 끓는다는 뜻의 라틴어 ‘ferverve’에서 유래된 ‘fermentation’, 즉 발효의 의미도 포함되어 있다. 이러한 뜻을 내포하고 있는 술에 대해 우리나라 주세법에서는 알코올 도수 1% 이상의 음용 가능한 것이라고 정의하고 있으나, 각각의 개인이 내리는 술에 대한 정의는 천차만별일 것이다.

고대의 부족국가들은 제천 행사 시 술을 신과 함께 마심으로써 ‘신인융합(神人融合)’의 경지에 이르러 신과 친숙해지고 아울러 재앙을 막고 풍족한 수확을 기대하는 의미로 사용하였으며, 동시에 사람과 사람이 함께 술을 마심으로써 ‘인인융합(人人融合)’ 또한 기대하였다. 선조들의 이러한 생각은 지금까지도 우리 주변에 널리 퍼져 있는데, 예를 들면 조상을 모실 때 사용하는 제주(祭酒)가 바로 그러한 의미를 내포하고 있다고 생각된다.

삼국시대를 우리 술의 발아기라고 한다면, 고려시대는 성장기, 조선시대는 전성기, 일제강점기는 쇠퇴기, 그리고 현대는 부흥기로 나뉘볼 수 있을 것이다. 삼국시대의 술 빚기에 대한 기록은 많지 않지만, 일본의 『고사기(古事記)』에 “응신천왕(應神天王, 270~312년) 때 백제의 수수보리라는 사람이 누룩을 사용하여 술을 빚는 신법을 일본에 전래하였다”고 적힌 것을 보면 삼국시대의 술 빚기는 상당히 발달했을 것으로 추측된다.

우리 술의 제조 방법에 따른 분류를 간단히 소개하면 그림 1과 같다.

먼저 제조 방법에 따라 우리 술은 크게 양조주(발효주)와 증류주로 나눌 수 있다. 양조주는 거르는 방법에 따라 다시 두 가지로 나뉘는데, 탁하게 거른 것은 탁주, 용수 등을 이용해 얻은 맑은 술은 청주라고 한다. 그리고 빚는 방법에 따라 곡물과 누룩을 사용한 순곡주류(純穀酒類)와 한약재·꽃·과실 등을 곡류와 혼합하여 술을 빚는 혼양곡주류(混釀穀酒類)로 분류하며, 순곡주류는 다시 일반주·중양주·이양주로 세분할 수 있다. 반면 증류주는 순곡주류를 증류한 순곡증류주(純穀蒸酒類)와 발효주에 약재 등을 넣어 증류한 약용증류주(藥用蒸酒類)로 구분할 수 있다. 조선시대에 들어서는 금주령에도 불구하고 제주와 약주의 허용에 따라 이처럼 주변에서 쉽게 구할 수 있는 원료들을 사용하여 술 빚기가 번성했다.

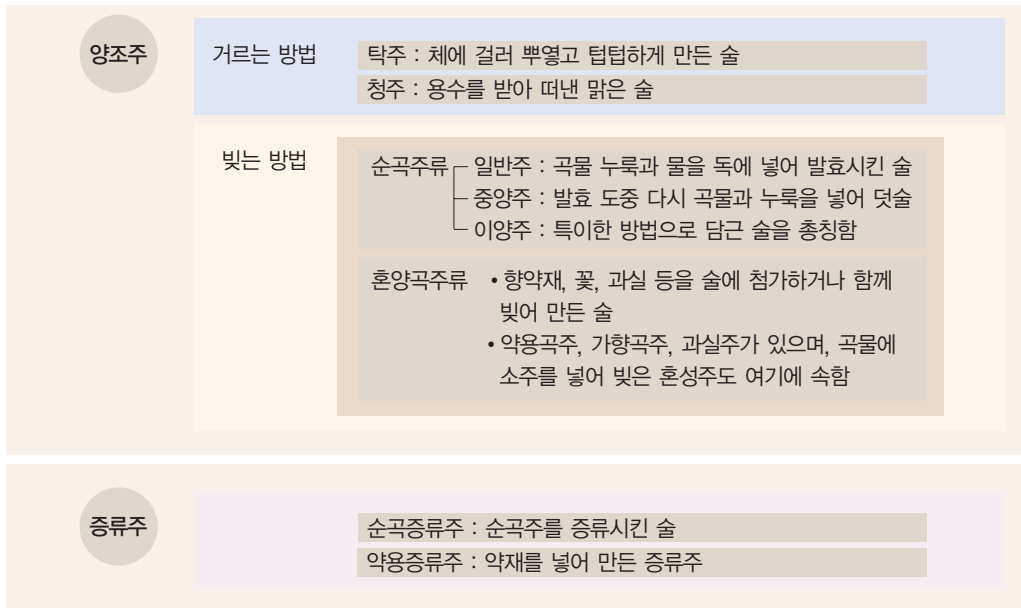


그림 1. 제조 방법에 따른 분류

한편 『증보산림경제(增補山林經濟)』에 기록된 주조 원리(『한국식품사회사』 참조, 이성우 저)를 보면 술 빚는 원료로 멥쌀은 60~70%, 찰쌀은 30~40% 정도 사용한 것을 알 수 있다. 그리고 중국 명나라 시대의 문헌인 『오학편(吾學編)』에도 “조선에서는 멥쌀로 술을 빚는다”라고 기록되어 있는 것을 보면 멥쌀로 술을 빚는 것은 우리나라 술 빚기의 특색이라고 하겠다. 뿐만 아니라 이러한 재료들은 고두밥(지예밥)이나 밥을 지어 사용하는 경우가 20%, 가루를 내어 범벅처럼 사용하는 경우가 60%, 떡을 만들어서 빚는 경우가 20% 정도로, 동양 3국 중에서 범벅 모양이 많고 떡으로 빚는 것 또한 우리나라 술 담기의 특징이라고 할 수 있다.

한편 누룩은 막누룩(떡누룩 또는 餅麴)이 90%, 흙임누룩(散麴)이 10%의 비율로 사용되는

데, 일본에서 주로 이용하는 홉임누룩을 사용한 담금법과 확연히 차이가 나는 부분이다. 한편 담금(술 빚는) 방법에 있어서는 단양법이 50% 이상을 차지하고 이양법과 삼양법이 각각 40%, 10% 정도 된다.

그림 2는 근대식의 약주 제조 방법으로 경성 약주가의 약주 제조 방법을 나타내고 있다.

<p>밀술제조</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 쌀 (105.5kg) 증자 후 냉각한 것, 분곡 44개, 물(약 108ℓ) • 담금 온도는 10℃로, 담금 4~5일째에 20℃이상 상승하고 작은 거품을 내며 발효 진행 • 5~6일째에는 26~27℃로 최고 온도에 달함 • 8~9일째에는 온도가 하강하여 17~18℃에 달함
<p>술덧담금</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 밀술1/7과 쌀 48kg을 증자 후 냉각하여 혼합, 물은 약 36ℓ • 담금 온도는 10℃로, 담금 15~16일째에 최고온도 26~27℃ • 20일째에 17~18℃로 되면서 숙성 • 8~9일째에는 온도가 하강하여 17~18℃에 달함
<p>제성방법</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 20~21일째가 된 술덧에 용수를 삽입하여 약주를 떠냄(20~22%) • 남아 있는 술덧에 물 36ℓ 정도를 첨가하여 잘 교반 후 용수를 박아 약주를 떠냄 (알코올 분은 약 10%) • 판매주는 약 15% 정도 • 남은 지게미는 탁주용으로 판매

그림 2. 경성 약주가의 약주 제조 방법

어찌 보면 우리의 전통 술은 곡류를 사용하여 우리나라 누룩으로 제조한 술이라고 할 수 있다. 누룩을 사용하는 것은 다 알고 있듯이 원료인 곡류의 당화를 위한 것이 제일의 목적이다. 우리나라 누룩의 특징으로는 밀로 만든 밀누룩이 가장 널리 사용되었으며, 일본 누룩(쌀알이 하나하나씩 떨어진다고 해서 홉임누룩이라고 함)과 달리 덩어리진 막누룩이라고 할 수 있다.

『음식디미방(飮食知味方)』에 적힌 누룩 만들기를 보면 누룩의 제조 시기는 6월과 7월 초순이 좋으며, 밀기울과 물의 비율을 5:1로 하여 짹짹 밟아 디디고, 비 오는 날이면 더운물로 디딘 후 썩지 않게 자주, 그리고 골고루 뒤집어서 띄운다고 되어 있다. 막누룩을 만드는데 있어서 누룩 디디기는 중요한 과정의 하나로, 누룩을 잘 밟으면 단단해지며 이렇게 단단한 누룩으로 술을 빚으면 술맛이 좋다고 하였다.



그림 3. 누룩제조

한편 증류주가 우리나라에 전래된 것은 몽골의 고려 침입 시기로, 이때 소줏고리를 이용하는 방법이 도입되면서 급속하게 발전하였다. 특히 몽골의 군사 기지가 있던 개성, 안동, 제주에서 성행하였는데 평안도에서는 수수를, 제주도에서는 좁쌀을 원료로 하는 노주(露酒) 문화가 발달하였다. 이러한 소주는 지역에 따라 아락주 또는 아랑주 등으로 불렸으며, 제조 방법



그림 4. 소줏고리를 이용한 소주 내리기

으로는 약·탁주 제조법과 크게 다르지 않으나 발효가 끝난 후 소줏고리라는 증류기를 이용해 제조하는 것이 차이점이라고 할 수 있다. 고문서에 기록되어 있는 소주 제조 방법은 농주(濃酒)를 소줏고리에 넣고 고아서 기(氣)를 상승시켜 그 기가 이슬로 떨어지는 것을 그릇에 받아 소주를 얻는 것이다. 특히 조선시대에는 증류법이 발달하여 토(土)고리, 동(銅)고리, 쇠고리 등의 소줏고리를 이용해 소주 내리기를 하였다.

조선시대 때 다양했던 술 제조 방법이 일제강점기를 거치면서 제대로 전래되지 못한 아쉬움은 있지만, 현재 옛 문헌을 토대로 우리 선조들이 빚었던 다양한 술의 재현 작업이 활발히 이루어지고 있다. 예로부터 '술은 백약(百藥)의 장(長)' 이라고 했다. 이처럼 적절한 음주는 건강에 도움이 되지만, 과도한 경우에는 독이 되므로 적절한 음주 습관이 중요하다고 하겠다.

[사진제공 | 강성은]